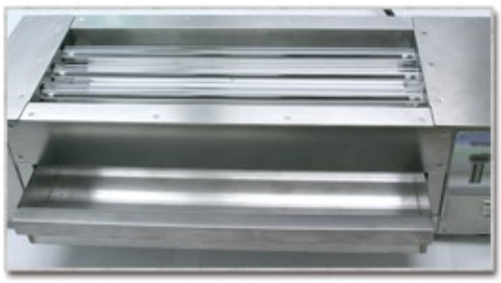
オペレーション時間短縮を
次々と成し遂げてきたイミールシリーズ第二弾

お客様が来てからスイッチを入れる焼き鳥器。

15 秒で管内温度は既に 600℃を超える CFH。しかも水が熱を吸収する波形に最も近い波形を出す遠赤外線照射型焼き台。
焼き物は炭火じゃなければと拘る職人にこそ一度試して頂きたい。
まさに「いぶし銀」と言わせて見せます。

焼き物対象によって火加減を自在にコントロール。

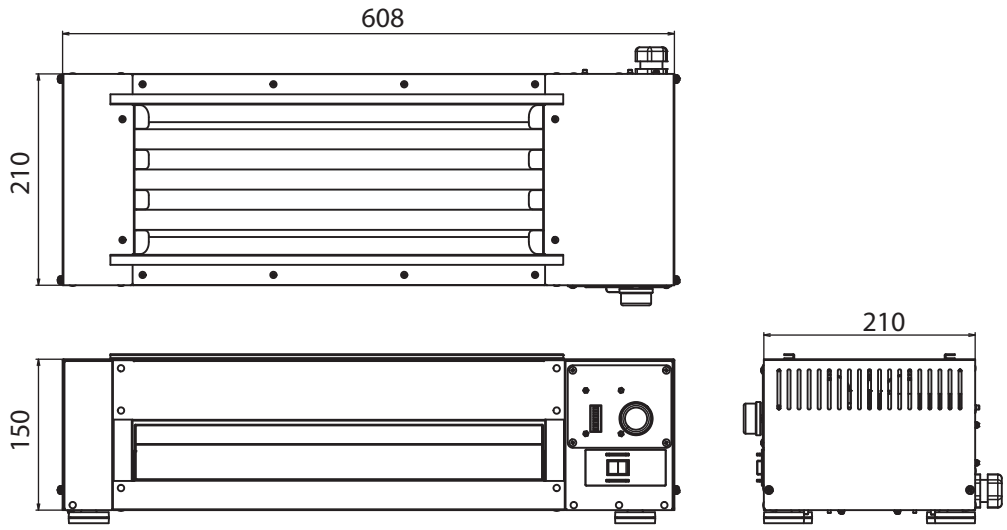
わらによる瞬間的な炎を完全再現したイミールいぶし銀は「カツオのたたき」の高知県でも推奨される程の出来栄え。
串の対象を素早く、コンパクトに、プロによる確実な焼き加減を実現する為マルチコントロールボリュームを採用。LED 目盛により視覚的にもわかりやすい仕様となっています。



光で焼く焼き台。その名もいぶし銀。

光で焼く。聞きなれない言葉ですが、一度お試し頂ければ実感できるはずです。
光による高速調理。遠赤外線効果、無煙ロースター効果、瞬間燻し効果等、今までの調理の常識を覆す高温焼き台。まさに時代の「いぶし銀」にふさわしい技モノです。

本体寸法　焼き鳥器　いぶし銀



仕様　焼き鳥器　いぶし銀

電源： 単相200V 50/60Hz
消費電力：最大2.2KW
外形寸法：幅608 x 奥行き210 x 高さ150 (mm)　（突起部を含まず）
焼床寸法：幅410 x 奥行き149 (mm)
重量：7.7(Kg)
適合コンセント：パナソニックWN1922, WK3811など
電源ケーブル長：2m
使用ヒーター：カーボンファイバーヒーター700W x 3本
過昇防止：サーモスイッチによる電源遮断
過電流防止：ブレーカーによる電源遮断
漏電防止：ブレーカーによる漏電遮断

※この仕様は、予告なしに変更される場合がございます。

「安心保証： 1 年間保証」

万が一の破損、故障の際も最短期間で代替機をご提供。収益チャンスを逃しません。詳しくは、取扱説明書をご覧下さい。

販売元

2014.08.01

製造元

SOLAM

ソーラム株式会社

本社　〒150-0011　東京都渋谷区東3丁目15番6号MMYビル6F　TEL: 03-5485-7907　FAX: 03-5485-7909

藤沢事業所　〒252-0811　神奈川県藤沢市桐原町3番地　TEL: 0466-41-3731　FAX: 0466-41-3732

http://ibushigin.solam.co.jp/　E-mail: ibushigin@solam.co.jp